

Essiggurke mit Thunfisch

Pepinillos en vinagre con atun



Zutaten für zwei Personen:

2 größere Essiggurken
2-4 EL Thunfisch in Öl
2-4 EL Weißkrautsalat oder
Weißkraut blanchiert und
Eissalat blanchiert

1. Essiggurke abtropfen lassen, längs halbieren.
2. In Tapas-Schälchen als Unterlage etwas Krautsalat geben.
3. Alternativ in die Schälchen blanchiertes Weißkraut und/oder blanchierten Eissalat geben.
4. Essiggurkenhälften in die Schälchen geben und dazwischen den Thunfisch.
5. Als kleine Vorspeise reichen.

Hinweise:

In der Bar Es Trenc vom Marriott SonAntem auf Mallorca war der Thunfisch reichlich in Öl eingelegt, also bitte keinen Thunfisch naturell nehmen. Das Ganze ist originell, aber ziemlich rustikal.

Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 5 min, Vorspeisen, Tapas, Fisch, Thunfisch, spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 08.01.2023